

Cuisinart®

SMART POWER BLENDER SPB-600J

スマートパワーブレンダー

形名：SPB-600J

- 家庭用
- 保証書付き



Contents

もくじ

01-03

安全上のご注意

04

各部のなまえ

05-07

使い方

08-10

レシピ

11-14

お手入れ
アフターサービス
無料保証

裏表紙

仕様
保証書

このたびはスマートパワーブレンダー SPB-600J をご購入いただき、
まことにありがとうございます。



この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元に置いてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.



- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。













 警告	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。
 注意	軽傷を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。

物的損害 * とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「強制」内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

 警告	
	■絶対に分解・修理・改造を行わない。 (発火や異常動作によるけがの原因) ●修理は販売店、または修理相談窓口までご相談ください。
	■本体を水につけたり、水をかけたりしない。 (ショート・感電の原因)
	■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。 (感電・けがの原因)
	■コード・電源プラグを破損するようなことはしない。 傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。 (痛んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因) ●コード・プラグの修理は販売店、または修理相談窓口までご相談ください。
	■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。 (感電の原因)
	■ブレードや回転部を露出したまままで運転しない。 (けがの原因)
	■ガラス容器台とブレードだけで本体にのせない。 必ず6ページのセットのしかたを守ってください。 (けがの原因)
	■運転中に容器の中に指、スプーン、はし、ナイフなど入れない。 (けがをする恐れ)
	■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。 (たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)
	■電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く。プラグにほこりなどがたまると、湿気などによる絶縁不良となる場合があります。 ●プラグを抜き、乾いた布でふく。 (火災の原因)
	■電源プラグは根元まで確実に差し込む。 ●傷んだプラグ、緩んだコンセントは使わない。 (感電・発火・火災の原因)

安全上のご注意

必ずお守りください

各部のなまえ

03

安全上のご注意

⚠注意

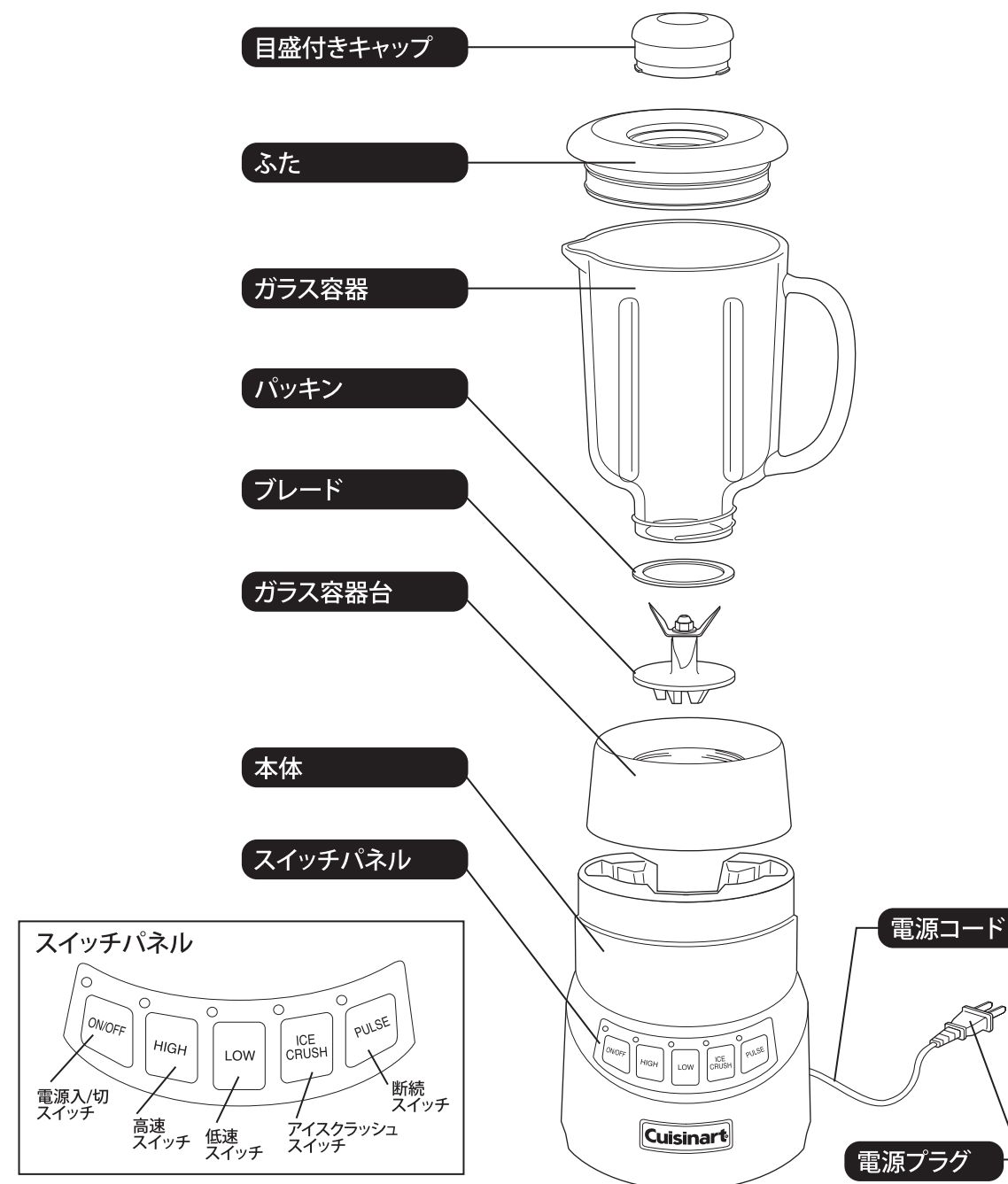
- ❌ ■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
(けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)
- ❌ ■部品の取り付け、取り外し、および、お手入れをするときは、電源プラグを抜く。
(けがの原因)
- ❌ ■運転中に移動させない。
(けがの原因)
- ❌ ■不安定なところでは使用しない。
(けがの原因)
- ❌ ■ガラス容器に材料を入れずに運転しない。
(故障や破損の原因)
- ❌ ■運転中は必ずふた、目盛付きキャップを取り付けておく。
食材が飛び散る恐れがあります。
(けがや漏電の原因)
- ❌ ■40℃以上の熱い材料はガラス容器に入れない。
(ふきこぼれによるやけどや容器の破損の原因)
 - 極端に熱いものの調理は避けてください。また、熱いものを調理する場合は次に事項に注意してください。
 - 1. 食材はガラス容器の1/4以下にする。
 - 2. キャップは外しておく。(膨張した空気を逃がすため)
 - 3. ガラス容器に手や顔を近づけない。食材が飛び散り、やけどの恐れがあります。
- ❗ ■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
(感電やショートして発火の原因)

お願い

- ❗ ●長時間の連続使用はしない。(固形物の粉碎は3分以内にする) 材料の量、成分で負荷のかけ方が異なります。固形物の粉碎などでは異常な負荷がかかることがあります。続けて作業したり、長時間の連続使用は故障や損傷の原因になります。特に固形物の粉碎に使用したあとは、30分以上休ませるようにしてください。
- 調理以外に使わない。(故障の原因)
- ガラス容器に食材を詰めたまま保存しない。
調理後はできるだけ早くガラス容器から食材を取り出し、洗浄してください。
(部品の劣化・故障の原因)
- このスマートブレンダーは全ての下ごしらえ調理器具を代用するものではありません。卵白の泡立て、ひき肉、パン生地、粘度の強い材料のかくはんには使用できません。また、パルメザンチーズ、乾燥昆布、鰹節、乾燥朝鮮人参などの固い材料や、乾物類の粉碎にはご使用出来ません。
(故障の原因)

04

各部のなまえ



ご使用前に

※ご使用の前に本体以外の部品を洗ってください

⚠警告

本体を水につけたり、水をかけたりしない。


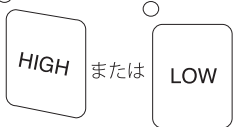
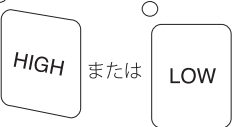

⚠注意



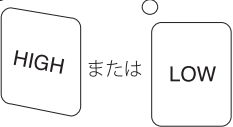

- ブレードには鋭い刃がついています。取り扱いにご注意ください。
- 本機に含まれている部品や容器以外は使用しない。
(故障・事故・けがの原因)
- 使用時以外は、電源プラグを必ずコンセントから抜いておく。





使い方

スイッチ操作

⚠注意 本体はガラス容器とガラス容器台をいセットしないと作動しない仕組みですが、安全上必ず電源入切スイッチで回転を止めてください。

連続運転			
電源入切スイッチを押す (2分後自動で回転が停止します)	高速または低速スイッチを 選んで押す	高速または低速スイッチを 押して回転を止める。	電源入切スイッチを押す
 電源入切ランプが レッドに点滅	 ランプがブルーに 点灯し、回転がはじまる	 ランプが消え、 回転が止まる	 ランプが消え、 回転が止まる

PULSE (パルス) 運転【断続運転】・・・断続的に運転し、食材の粗さを調整できます。			
電源入切スイッチを押す	断続スイッチを押す	高速または低速を 選んで押す	電源入切スイッチを押す
 電源入切ランプが レッドに点滅	 PULSEランプが ブルーに点滅	 押している間回転し、 放すと止まる	 電源入切ランプ、PULSE ランプが消え電源が切れる

アイスクラッシュ・・・断続的に運転し、食材の粗さを調整できます。			
電源入切スイッチを押す	アイスクラッシュ スイッチを押す	アイスクラッシュスイッチ を押して回転を止める	電源入切スイッチを押す
 電源入切ランプが レッドに点滅	 ランプがブルーに点滅し、 回転がはじまる	 アイスクラッシュスイッチ を押して回転を止める	 電源入切ランプ、 が消え電源が切れる

スピードの目安			
スピード	HIGH	LOW	ICE CRUSH
回転数(約)	22,000	15,000	20,000

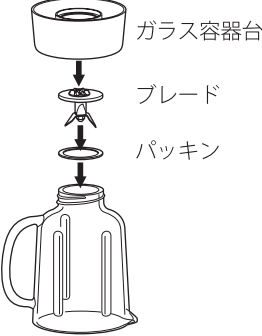
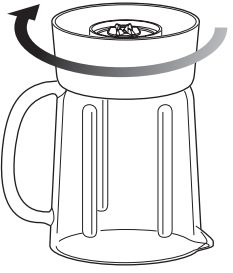
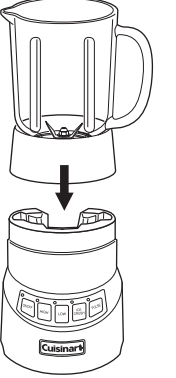

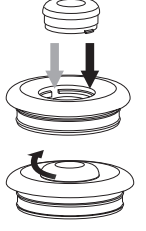
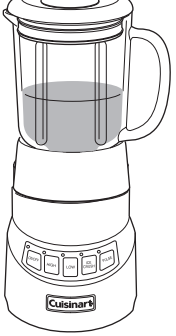
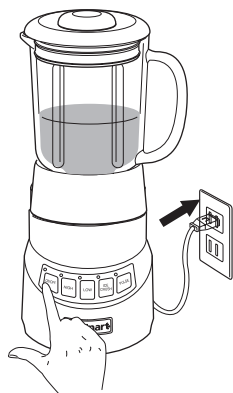
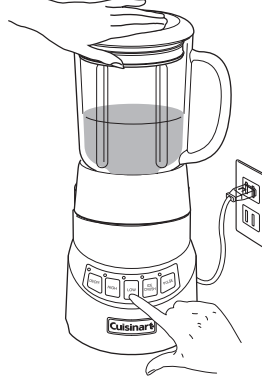
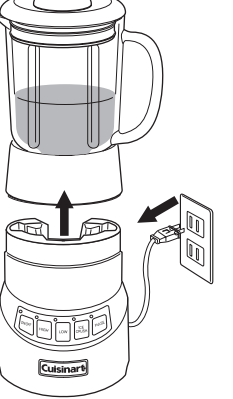
禁止材料 ブレンダーでは以下の材料の攪拌、粉碎はできません。

- 肉類、魚類
- 粘りの強いもの、水分の少ないもの流動食作り、
とろいも、茹でたじゃがいもなど
- かたいもの 乾燥大豆 乾物類、冷凍食材、
その他粉末にする行為
- パン生地作り、●チーズ ●ロックアイス

- お願い**
- 必ず液体を入れてから運転する。
 - 空運転は絶対にしない
 - 長時間連続運転使用しない。
 - 運転が止まったときはスイッチを切り、材料を減らす。

使い方

セットの仕方

- 1 平らな安定したテーブルに
ガラス容器を伏せて置き、
パッキン、ブレード、ガラス
容器台の順にのせる。

- 2 ガラス容器台を回転させ、ガラス
容器にしっかりと締め付ける。
※締め付けがたりないと食材が
漏れることがあります。

- 3 ガラス容器を本体にのせる。

- 4 取っ手を矢印の向きに少し
動かしてみ、ガラス容器
のゆるみのないことを確か
めておく。

- 5 目盛付きキャップをふたに
差し込み、矢印の方向に固定
する。

- 6 食材をガラス容器に入れ
ふたをかぶせる。

- 7 電源プラグをコンセントに
差し込む。電源入切スイッチ
を押し。“入”にする。電源入切
スイッチのランプ(レッド)
が点滅する。

- 8 ふたをしっかりと手で押さえ、
断続スイッチを押す。
断続スイッチのランプ(ブルー)
に点滅。高速または低速スイッチ
を選択し粗く攪拌する。
断続スイッチを再度押して
断続運転を解除する。

- 9 高速または低速スイッチを
選択し、連続運転でかくはん
する。好みの状態になったら
電源入切スイッチを“切”にする。
回転が完全に停止してから電源
プラグをコンセントから抜く。
ガラス容器とガラス容器台を
一緒に外す。


05

使い方
スイッチ操作

06

使い方
セットの仕方

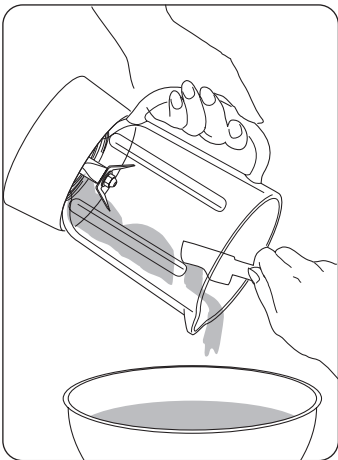
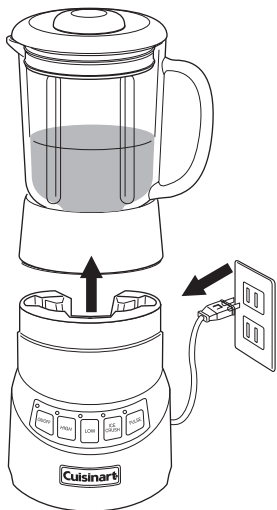
材料の取り出し方

1

電源入切スイッチを“切”にする。回転が完全に停止してから電源プラグをコンセントから抜く。
ガラス容器とガラス容器台を一緒に外す。

2

ふたを取り外し、材料を取り出す。



モーターの保護装置について

モーターに負荷がかかると、モーターを保護するための保護装置が働き、モーターが停止しますが、これは故障ではありません。一旦時間を置いたのち（10～15分）次のように作業してください。

1

電源入切スイッチを“切”にし、
電源プラグをコンセントから抜く。

2

ふたをはずし、材料を半分程度に減らす。
※アイスクラッシュの場合は、一旦氷を取り出し、ブレードに引っかかった氷を水で流す。
※必ず本体からガラス容器とガラス容器台を一緒に外して作業して下さい。

3

10～15分本体を休ませる。

4

作業を再開する。（P6を参照）

※上記の処理をしてもモーターが作動しない場合は、お買い上げ販売店または修理ご相談窓口までご連絡ください。

野菜ジュース

ジュース名	材料(2人分)	準備	作り方
小松菜・ 人参・ りんごジュース	オレンジジュース 200ml 小松菜(葉と茎) 1株(40g) りんご 約 $\frac{1}{2}$ 個(100g) 人参 約 $\frac{1}{3}$ 本(60g)	小松菜は2cm幅に切る。 人参は皮をむいて1cm角に切る。 りんごは皮をむいて種を取り、1.5cm角に切る。	<div>ガラス容器に全ての材料を上から順に入れ、フタをする。 《断続運転》 低速スイッチで5回</div> <div>《連続運転》 高速スイッチで1分間回す。</div> <div>5 カバー</div> <div>4 氷</div> <div>3 かたい野菜</div> <div>2 やわらかい果物・野菜</div> <div>1 液体・水分の多いもの (水・ジュース・牛乳)</div> <div></div>
キャベツ・ りんご・ パインジュース	りんごジュース 150ml パイナップル 100g キャベツ 100g りんご 小 $\frac{1}{2}$ 個(100g) パセリ(葉先のみ) 30g	キャベツは2cm角に切る。 パイナップルは1～1.5cm角に切る。 りんごは皮をむいて種を取り、1.5cm角に切る。	
青じそ・ 人参・ りんごジュース	りんごジュース 200ml 青じそ 5枚 りんご $\frac{4}{5}$ 個(200g) 人参 $\frac{1}{3}$ 本(50g)	青じそは2cmくらいにちぎる。 りんごは皮をむいて種を取り、1.5cm角に切る。 人参は皮をむいて1cm角に切る。	
トマト・ セロリ・ 人参ジュース	トマトジュース 200ml トマト 大1個(150g) りんご $\frac{1}{5}$ 個 (50g) セロリ $\frac{1}{2}$ 本(50g) 人参 $\frac{1}{3}$ 本(50g) 塩 少々	トマトは湯むきして種を取る。 りんごは皮をむいて種を取り、1.5cm角に切る。 セロリは太い筋を取り、1～1.5cm角に切る。 人参は皮をむいて1cm角に切る。	
アボカド・ レモン・ はちみつジュース	牛乳 230ml はちみつ 大さじ2 レモン汁 大さじ2 アボカド $\frac{1}{2}$ 個(70g)	アボカドは皮をむいて種を取り、1～2cm角に切る。	
ヨーグルト・ 人参ジュース	オレンジジュース 200ml プレーンヨーグルト 150g 人参 $\frac{1}{3}$ 本(50g)	人参は皮をむき、1cm角に切る。	

野菜シェイク

ジュース名	材料(2人分)	準備	作り方
フローズン ミルクセーキ	牛乳 150ml 卵 1個 コンデンスミルク 50ml 氷 200g		ガラス容器に全ての材料を上から順に入れ、フタをする。 《断続運転》 低速スイッチで5回 高速スイッチで5回 《連続運転》 低速→高速スイッチで40秒間回す。
チョコレート シェイク	牛乳 50ml バニラアイスクリーム 200g チョコレートシロップ 大さじ1	アイスクリームはスプーンですくえる程度の柔らかさに戻す。	

スムージー

ジュース名	材料(2人分)	準備	作り方
ストロベリー スムージー	牛乳 100ml ヨーグルト 100ml 氷 200g いちご 150g 砂糖 大さじ3	いちごはヘタを取る。	ガラス容器に全ての材料を上から順に入れ、フタをする。 《断続運転》 低速スイッチで5回 高速スイッチで5回 《連続運転》 低速→高速スイッチで40秒間回す。 ※凍らせた果物は使用しないでください。
トロピカル スムージー	パイナップルジュース 100ml 氷 200g マンゴ 100g パパイア 100g レモン汁 大さじ1	マンゴ、パパイアは皮をむいて種を取り、2cm角に切る。	

フローズンカクテル

ジュース名	材料(2人分)	準備	作り方
フローズンピーチ ダイキリ	ライムジュース 60ml ラム酒 45ml 氷 200g 桃(缶詰) 1カップ	桃は1～2cm角に切る。	ガラス容器に全ての材料を上から順に入れ、フタをする。 《断続運転》 低速スイッチで5回 低速→高速スイッチで30秒間回す。
フローズン アプリコット	アプリコット(缶詰) 2切れ ホワイトラム 50ml 氷 150g レモン汁 大さじ1	アプリコットは1～2cm角に切る。	

スープ

カロチンたっぷりポタージュ 材料(4人分)

【材料】			
人参	1本	スープ	400ml
かぼちゃ	1/4個	塩・胡椒	適宜
バター	大さじ1	牛乳	100ml

- 【作り方】
- かぼちゃは皮をむいて2～3cm角に切る。人参は皮をむいて5mm厚さに切る。
 - 鍋にバターを熱し、かぼちゃ、人参を入れて軽く塩・胡椒して炒める。
 - スープを加えて煮る。かぼちゃ、人参が柔らかくなったら火を止め、人肌程度まで冷ます。
 - 断続運転【低速】スイッチを5回、連続運転【低速】スイッチ→【高速】スイッチで50秒回す。
 - 鍋に戻して温め、塩・胡椒で味を調える。

ドレッシング・ソース

ホームメイドマヨネーズ

【材料】			
A	卵黄	1個分	塩・胡椒 少々
	ワインビネガー	大さじ1	サラダ油 1/3カップ
	サラダ油	大さじ1/2	
	マスタード	小さじ1/2	

- 【作り方】
- ガラス容器にAの材料を上から順に入れ、ふたをして【低速】スイッチの連続運転で約5秒回す。
 - 【低速】スイッチの連続運転で回しながら、キャップを外してサラダ油1/3カップをゆっくりと、少しずつ注ぎ入れる。(30秒間くらいかけて全部を注ぎ終えるのを目安にする。)
※生野菜にはもちろん、茹でた野菜や魚にかけてオープンで焼いてもおいしい。
※油の量を少なくしてヘルシーなマヨネーズにするため、この分量ではゆるめの仕上がりになっています。もう少し固めのものがお好みの場合は、油の量を多めにするか、ご使用になるまで冷蔵庫で冷やしてください。

大豆と人参のポタージュ 材料(4人分)

【材料】			
大豆(水煮缶)	150g	牛乳	250ml
人参	小1本	生クリーム	100ml
玉ねぎ	小1/2個	塩・胡椒	適宜
サラダ油	大さじ1	パセリ(みじん切り)	適宜
スープ	250ml		

- 【作り方】
- 人参、玉ねぎは皮をむいて薄切りにする。
 - 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎ、大豆を入れて軽く塩・胡椒して炒める。
 - 玉ねぎが透き通ってきたらスープ、牛乳を加えて煮る。人参が柔らかくなってきたら火を止め、人肌程度に冷ます。
 - ガラス容器に移しフタをして、断続運転【低速】スイッチを5回、【高速】スイッチ連続運転で60秒回す。
 - 鍋に戻し、生クリームを加えて温め、塩・胡椒で味を調える。器に盛り、仕上げにパセリをのせる。

梅じそドレッシング

【材料】			
梅干し	5個	酢	大さじ5
大葉	3枚	醤油	小さじ2
サラダ油	150ml		

- 【作り方】
- 梅干しは種を取る。大葉は1～2cmにちぎる。
 - 全ての材料をガラス容器に入れ、ふたをして【低速】スイッチの断続運転で5回、【高速】スイッチの連続運転で1分回す。
※海藻サラダや大根サラダ、山芋のサラダに。

梅じそドレッシング

【材料】			
トマト水煮缶	1缶分	にんにく	1片
玉ねぎ	1/2個	塩・胡椒	適宜

- 【作り方】
- 玉ねぎは皮をむいて8等分に切る。にんにくは1cm角に切る。
 - 全ての材料をガラス容器に入れ、ふたをして【低速】スイッチの断続運転で5回、【高速】スイッチの連続運転で30秒回す。
 - 鍋に移して、塩・胡椒を加え、好みの濃度になるまで煮詰める。
※パスタソースとしてそのまま使うのはもちろん、たくさん作ってストックしておけば、ラザニア、鰯のトマト煮、ラタトゥイユなどがさっと作れます。

お手入れ

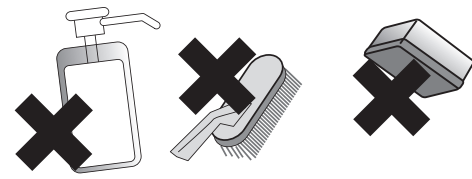
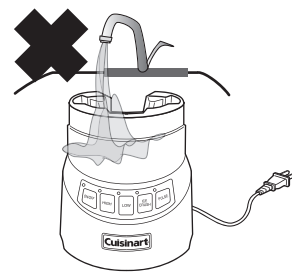
故障・劣化の原因となります

⚠注意

シンナー、ベンジン、磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。きず、変形、腐食の原因になります。

●本体

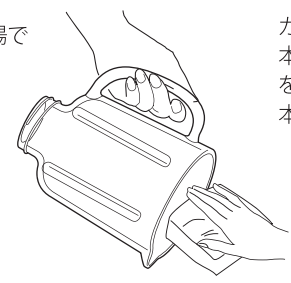
本体は絶対に水につけたり、水洗いしないでください。汚れはフキンでふき取ってください。



汚れは湿った布でふき取る。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を含ませた布でふき取った後、乾いた布でふく。

●ガラス容器

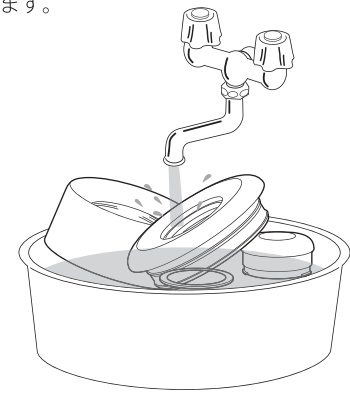
台所用中性洗剤を入れたぬるま湯でスポンジを使って洗い、よくすすいで乾かしておく。



ガラス容器が外れにくいときは、本体の上にのせ、軽く取っ手部分を図の向きに動かします。本体を手で押さ、固定して行うこと。

●ガラス容器台、ふた、目盛付きキャップ

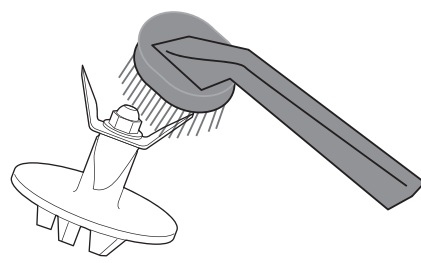
台所用中性洗剤を入れたぬるま湯でスポンジを使って洗い、よくすすいで乾かしておく。
※ガラス容器台の内側に構造上、油が付着するためときどき布でふき取っておく。
※パッキンを乾かしてからブレード、ガラス容器に取り付けてください。ぬれたまま取り付けると劣化を早めます。



●ブレード

⚠注意 ブレードには鋭い刃が付いています。取り扱いには十分注意ください。

台所用中性洗剤を入れたぬるま湯を使い、柄の付いたブラシで洗う。よくすすいで乾かしておく。特に酸性、アルカリ性の食材を調理したときは、洗浄した後、水ですすぎ、よく乾かしておく。濡れたままにしておくと錆の原因になります。



故障かな？

次のような場合は故障でないことがありますので、修理を依頼される前にもう一度お調べください。なお、アフターサービスについては14ページをご覧ください。

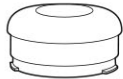



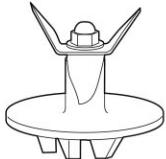

こんなとき	原因	直し方
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントにしっかり差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
ブレードが回転しない	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
回転が止まる	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直して入れてください。
	ガラス容器台が本体に正しくセットされていますか。	正しくセットしなおす。
	ブレードとガラス容器の間に材料がはさまっている。	材料を取り除き、入れなおす。 ※材料が固すぎる場合は作業をやめる。
材料がもれる	ガラス容器台、パッキンが正しくセットされていますか。	ガラス容器にパッキン、ブレード、ガラス容器台を正しくセットしなおし、しっかりとしておく。

⚠注意

モーターの加熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再作動して危険です。作動が停止した場合は、必ず、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。また、長時間使用しない場合も同様に、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。

保証とアフターサービス

●追加部品購入

目盛付きキャップ 	ふた 	ガラス容器 
パッキン 	ブレード 	ガラス容器台 

●追加部品は販売店でお買い求めいただけます。

クイジナート家電製品直販サイト『クイジナート オンラインストア』

でもお買い求めいただけます。

詳しくはクイジナートWebサイトをご覧ください。

オフィシャルサイト：<http://www.cuisinart.jp>

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、
お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、「修理ご相談窓口」へ
- 使い方・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店
からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から **本体 1年間**
※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では、このスマートパワーブレンダーの補修用性能部品（商品の機能を
維持するために必要な部品）を製造打ち切り後、最低6年保有して
います。

修理を依頼されるとき

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させて
いただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えて
ご持参下さい。

なお、直接修理ご相談窓口、カスタマーサービス係に送付した
場合の送料はお客様負担となります。修理内容を確認のため、
事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容

製品名	スマートパワーブレンダー
品番	SPB-600J
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアー・ジャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

コンエアー・ジャパン お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、
まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアー・ジャパン合同会社 カスタマーサービス係

フリーコール 0120-191-270

受付時間：9:00～12:00 13:00～17:30

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社
インターネットサイト上にご案内いたします。)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

〒107-0062 東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアー・ジャパン 修理センター

フリーコール 0120-137-240

受付時間：9:30～18:00

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社
インターネットサイト上にご案内いたします。)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

オフィシャルサイト：<http://www.cuisinart.jp>

仕 様

品名：スマートパワーブレンダー 形名：SPB-600J

定格電源	AC100V 50Hz・60Hz
定格消費電力	450W
容量（約）	1.25L
定格時間	2分
電源コード（約）	長さ 1.5m
大きさ（約）	幅 17.7× 奥行き 21.5× 高さ 37.5cm
質量（約）	3.5kg

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

長年ご使用のスマートパワーブレンダーの点検を！

愛情点検



こんな症状はありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 運転中に異常な音がする。
- その他の異常・故障がある。



お願い！

電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。

ユーザー登録について

この度はクイジナート製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。コンエアー・ジャパン合同会社では、お客様にお得なキャンペーン情報やレシピ情報、登録会員様限定のご案内などを差し上げるために『ユーザー登録』を開始いたしました。『ユーザー登録』はクイジナートホームページからいただけます。

公式サイト：<http://www.cuisinart.jp>

BA-SPB600J-01-1112